تودهانابنانا

 $\mathcal{A}$ 



بل دے کر گرم را کھ میں دیا دیں۔ پھر نکال کر کوٹیں۔اب پیاز گھی میں لال کریں۔ای گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر تناول فر ما ئیں۔







نمک ملاہوتا ہے۔اس لیے چکھ کر پھرنمک ڈالیے گاسب کواچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔کانے کی مدد سے چکن کوتھوڑا ساکٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ پچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر ovemight سے فرج میں رکھ دیں بعد میں اون میں بیک یاروسٹ کرلیں 25 سے 30 منٹ \_ جن کے پاس اون نہ ہووہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ لیکا کرخشک کرلیں اور پھر آئل میں بھون کیں۔



اور پیاز کوذراسا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھراس میں شملہ مربق ڈال کردو سے تین مند تک فرائی کرلیں۔ ٹماٹر ہشروم اورزیتون بھی شامل کردیں۔ ذرای آیٹی تیز کر کے 3 سے 4 مند تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کردیں۔ تیز آیٹی پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مربق اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے مہاتھ جب ساری چیزیں کمس ہوجا تیں اور چاولوں سے خوشبوآنے لیکے تو چولیہا بند کردیں، اور گرم کہ بیٹ رائس کے مزے لیں۔



تجمبتي برياد

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آلوایک ترکیب: گھی میں پیاز کو بادامی رنگ ہونے تک يادَ،مرْايك يادَ، پياز آ دھ يادَ،لہن ايك گھڻى،ادرك تجون ليں۔ پھرگوشت ڈال كربھونيں۔جب خوب بھن آ دهی چھٹا تک، دہی ایک پاؤ، ناریل پیا ہو 4 چچ ، گرم جائے تولہ سن، ادرک، دہی، نمک مرچ ڈال دیں۔ دہی مصالحہ حسب ذائقہ، بمک حسب ذائقہ، مرچ حسب کاپانی ختک ہونے پر ناریل ڈال کر گوشت کو گلنے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ثابت گرم مصالحہ ڈ ال

ذا ئقه، کھی ایک یا ؤ



دیں۔ آلومٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہوجائے تو وہ چاول کوعلیحدہ نمک میں ڈال کر دوکنی پررکھ کرابال لیں اورا یک دیکچی میں ایک طرف بیسبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر باصرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ بندرہ منٹ بعد سالن کا پانی خشک ہوجانے پرا تارلیں۔ اس میں آپ پیند کریں تو ناریل کے ساتھ آ دھی چیچ آ چوربھی ڈال کیتے ہیں۔



قيمه كريلے

اجزاء: تیمد آ دها کلو، کریلے آ دها کلو، لال مرچ ایک کھانے کے پیچ پیاہوا، پیاز دوعد دباریک کٹی ہوئی، آ پخور چائے کا چچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا آ دها چائے کا چچ پیاہوا، ہری مرچیں چارعد دباریک کٹی چچ ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چچ ، دهنیا ایک چائے ہوئی، ہرا دهنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں کا چچ پیا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چچ بسی ایک عدد، تمک حب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔



تر کیب: مزید کتب پڑھنے کے لئے آن بنی دزن کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com کریلے چھیل کرنیج نکال دیں اور کاٹ کرنمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیکچی میں تیل گرم کرکے پیاز اور کہن ادرک بھو نیں ۔ اس میں قیمہ شامل کرکے پانی خشک ہونے تک بھو نیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ ، گرم مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آپچور اور نمک شامل کرکے خوشہو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیموں کا رس اور ہری مرچیں ڈال کر آئل علیجدہ ہونے تک بھونیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر میں۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com



تر کیب؛ بین میں تھی گرم کر کے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرانی کر کے نکال لیں۔ پھر پیالے میں ادرک بہن کا پیٹ ، پسی لال مرچ ، ویگی مرچ ، پیادھنیا ، نمک اور پانی ڈال کر کس کریں۔ اب پین کے گرم تھی میں لونگ ، چھوٹی الا پُرٹی اور تیار کیا ہوا کم چر شامل کر کے بھون لیس ۔ پھر بلینڈر میں دہی اور بران پیاز بلینڈ کریں۔ اب بھٹے مصالحے میں بھنی چکن شامل کر کے آٹھ سے دس منٹ ڈ ھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا مک چر ڈال کر پکا کمیں۔ اب اس میں پسی جائفل جاوتری ، پیا گرم مصالحہ، کٹی اورک ، پسی ہوئی بڑی الا بچکی ، پسی ہوئی لونگ ، پسی کالی مرچ اور کیوڑ اڈال کر پکا کمیں۔ آخر میں اسے سرونگ ڈیش میں نکال کر مروکریں۔



مصالح ملادیں ۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کوتلیں ۔ پھر کیچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزاٹرے میں رکھیں یھوڑی تی ٹماٹو کیچپ پھیلا ئیں پھر مرغی کو پھیلا ئیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں ۔اوون میں نصف گھنٹے تک کا ٹیس عمدہ چکن پزا تیارہے۔

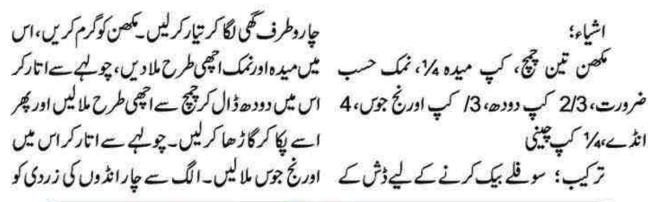




گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگا ئیں اور گوشت کے او پر پھیلا دیں۔ دیکچی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچ لکڑیوں کی آپنی جلادیں۔ جب تھی کی آ واز آنے لگے توسمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر ڈم دیں۔ دیکچی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ تھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے او پرانگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیارہے۔ رائے اور سلا دیں۔ جب تھی کرم



اورنج سوفلے



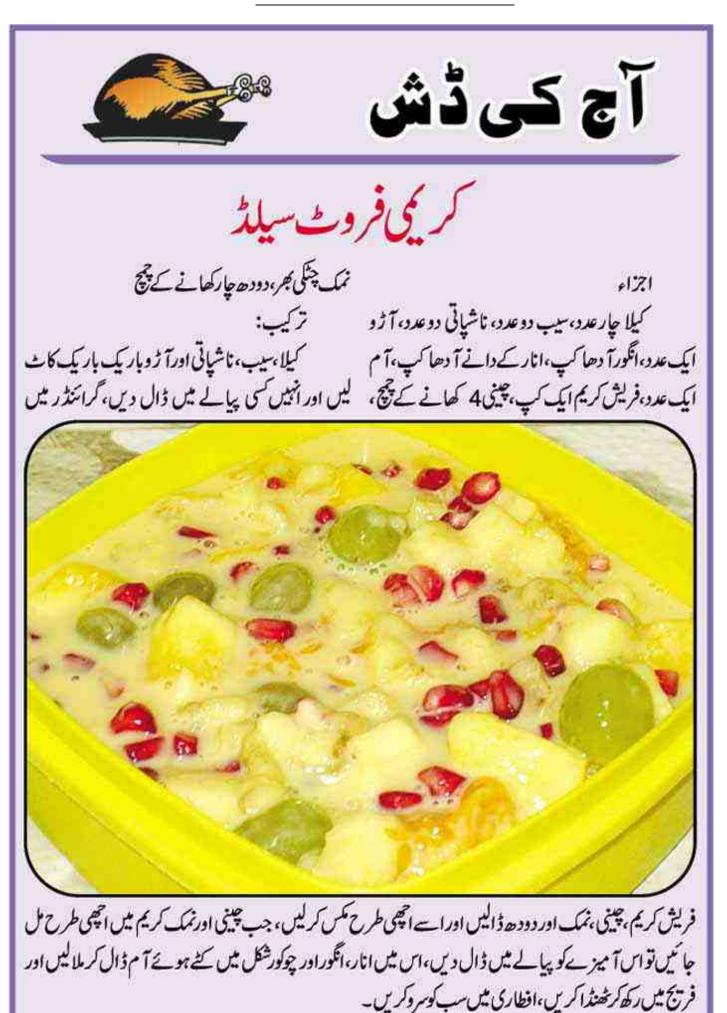


پاپنچ منٹ کے لیے پھینٹ لیں، اور ان کو آہت آہت اور ن جوں والے آمیزے میں ملالیں۔ اب الگ سے چار انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور آہت آہت اس میں چینی ملالیں اور پھینٹے جائیں، پھر اس کو اور نج والے آمیزے میں آہت ہے ملا کر تھی گھی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک کریں سو فلے اور نج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔





نرم ہوجا ئیں تو بھگوئے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعداس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے۔ اتارلیں اور حب پیندگرم گرم یا ٹھنڈا کرکے پیش کریں۔







نان یاچادلوں کے ساتھ پیش کریں۔



شوارما

اجزاء چکن 0 5 7 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ 14 باریک کٹا تھیرا حب ضرورت، کٹی پیاز حسب کپ، کہن 2 5 7 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ 14 باریک کٹا تھیرا حب ضرورت، کٹی پیاز حسب کپ، کہن 2 جوئے، کالی مرچ 1 چائے کا چچ ، نمک ضرورت، سماک چائے کا چچ ، ٹماٹر حب ضرورت، چائے کا چچ، ہری الا بچک 2، لیموں کا رس، سوس بنانے لال مرچ پیسٹ کے لیے۔ کشمیری مرچ 6، زیرہ 1 کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ کہن 2 جوئے، لیموں کا چائے کا چچے۔



تر کیب: مزید کتب پڑھنے کے لئے آن بنی دن<sup>ٹ</sup> کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com کشمیری مرج، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگو لیس اس کے بعد بلینڈر میں بلینڈ کر لیس مرج پیسٹ تیار ہے۔چکن کوتمام مصالحہ جات ملا کر لگالیں اور پھر گرل کرلیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے نگڑوں میں کاٹ لیس اور سوس میں ملالیس-اب بیٹیا بریڈ پر چلی پیسٹ لگالیں اور چکن کے نگڑے کے کرزیتون کا تیل ڈالیس-اور اس کورول کرلیں گھر کا مزید ارشوار ما تیار ہے کھانے کے لیے سروکریں۔



چکن سلا دسینڈوج

اجزاء: چکن بریٹ سلائس چارعدد، سلاد کے پتے چار چکن بریٹ پرنمک اور کالی مرچ لگا کے اوون عدد، ڈبل روٹی کے سلائس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، میں دس منٹ سینک لیس۔ ڈبل روٹی کے سلائس دونوں مایو نیز آ دھا کپ ، ٹمک حب ضرورت ، کالی مرچ حب اطراف سے سینک کر ان پر مایو نیز بھی لگا دیں۔ چار ضرورت

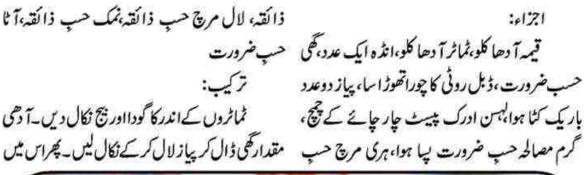


رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلائس ہرایک پر رکھ کر سینڈوچ بنالیں۔اب درمیان سے اس طرح کا نمیں کہ تکونی شکل بن جائے۔فریخ فرائیزادرکیپ کے ساتھ نوش کریں۔





قيمه جرح كماثر





قیمہ بھونیں چندمنٹ بعد لال مرج ، تمک، گرم مصالحہ بہن ادرک پیٹ بھی ڈال دیں اور ڈم پر کھیں۔ دس من بعد پتیلی کو چولیج سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ثما ٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے مند آئے کی سخت تہد سے بند کرنے کے بعد ان پر دھا کہ لپیٹ دیں۔ باقی تھی فرائی پین میں ڈال کر اور ثما ٹروں کے مند پر انڈ بے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چور الگا کر انہیں ہلکا ساتل لیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہوجائے تو ٹماٹر دوں کے اندر کا گود ااور بچ ذکال دیں۔ آدھی مقد ارتھی ڈال کر پیاز لال کر کے ذکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بچونیں چند منٹ بعد لال مرچ ، نمک، گرم مصالحہ بسن ادرک پیسٹ بھی ڈال دیں اور ڈم پر کھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولیے سے اتار کر اس







مٹن کڑا،ی

اجزاء مثن ڈیڑھ کلوابلا ہوا، بھی فرائی کے لیے، ٹماٹر بچچ، ہرا دھنیا تین کھانے کے پچچ، ہری مرچیں دو سے آ دھا کلو، پسی لال مرچ ایک کھانے کا پچچ، پسی ہوئی کالی تین عدد، ادرک ایک کلڑا، لیموں کا رس تین سے چار مرچ ایک چائے کا پچچ بہن ادرک کا پانی تین سے چار کھانے کے پچے۔ کھانے کے پچچ، ہلدی ایک چائے کا پچچ، گرم مصالحہ ترکیب؛

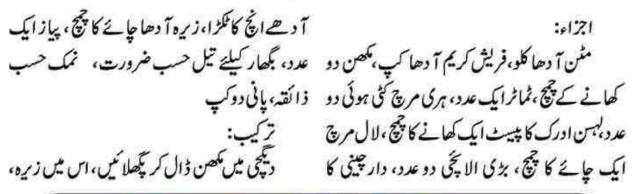


مٹن کڑاہی بنانے کے لیے گرم تھی میں بکر پے کا گوشت فرائی کریں۔

گوشت کوا تنافرائی کریں کہ ہلکا براؤن ہوجائے۔اب دوسری پتیلی میں ٹماٹر زم کریں، پھراس میں بکرے کا گوشت، پسی لال مرچ، پسی کالی مرچ ، یہن ادرک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈ راور دہی شامل کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔اب اس میں لیموں کا رس، ہرا دھنیا، ہری مرچ اورا درک ڈال کر گارنش کریں۔مٹن کڑا ہی تیارہے۔



مٹن کریم قورمہ





دار چینی اور بڑی الا پنجی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ، ادرک بہن کا پیٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبوآنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں، اب اسے ہلکی آپنج پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گلنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کرلیں، جب براؤن ہوجائے تو اسے مٹن والی دیکچی میں ڈالیں اور دس



چھوڑ دیں۔گاڑھاہونے پردُودھایک سید ھےسانچ میں ڈال کرفریز کردیں۔جم جانے پرنکالیں اوراد پرے پستے بادام ڈال کر پیش کریں۔مزے دارا کس کریم تیار۔



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیازگل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پین میں آئل گرم کر کے اس میں ساسیجز کو ڈال کر فرانی کریں۔ جب یہ براؤن ہوجا نمیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سانیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے او پر مسٹر ڈ پیسٹ (mustardpaste) ، چلی گارلک ساس (chiligarlicsauce) ، مایو نیز (mayonnaise) ، کھیرا، کال مرج پاؤڈر، نمک اور سر کے والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی تی مایو نیز (mayonnaise) ، کھیرا، کال اس کے او پر چلی کیچپ (chilliketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پیتہ ڈال کر اس بریڈ رول (breadroll) کو بند کردیں۔ مزید ار مان جن سینڈ وچ تیار ہیں۔



بيف ٹماٹرسلاد

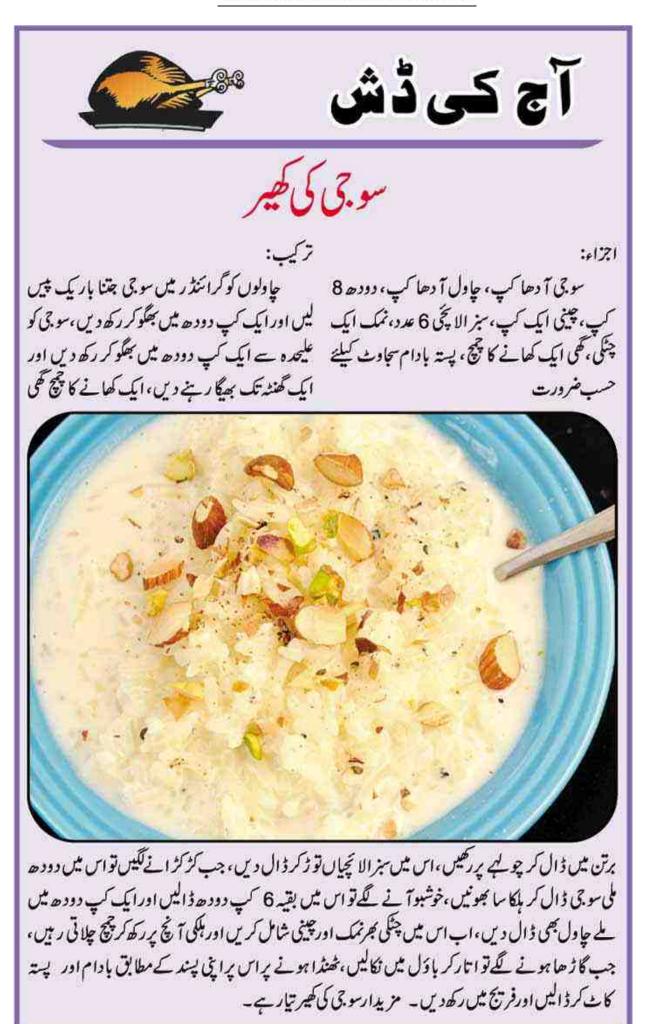
اجزاء: گوشت آ دھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا گوشت کے چھوٹے چھوٹے فکڑے کرکے ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حب ذائقہ، نمک ابال لیں اور گوشت الگ کرکے یخنی اور ٹماٹر ملا حب ذائقہ، ٹماٹر آ ٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی یخنی دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ ایک پیالی، تھی حسب ضرورت۔ ا



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیس اور سلا د کے پتوں سے سجا دیں۔ذائفے سے بھر پور اور نہایت عمدہ سلا د تیارہے۔



ریشہدارگوشت میں باریک ٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈ ااور بریڈ کرمیز چاپر میں ڈال کر بنالیں اور وہ بھی ملادیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لیے کہاب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو لفافے میں ڈال کر ہاتھوں سے دیا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا جھٹک دیں اوران کہایوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فرز بج میں رکھ دیں۔ فرائی پین میں ایک آئل گرم کر کے شیلوفرائی کرلیں یہاں تک کہ ہرطرف سے کہاب براؤن ہوجا کمیں تازہ سبزیوں کے سلاداور سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔





چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکد چار کھانے کے پیچی، چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، دہی ایک کپ، لال مرج ایک کھانے کا پیچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک لال مرچ ایک چائے کا پیچ پسی ہوئی، ہلدی آ دھا چائے چائے کا پیچ پیا ہوا، ادرک کہن کا پیٹ ایک کھانے کا کیچی، دھنیا ڈیڑھ چائے کا پیچ پیا ہوا، پیاز ٹماٹر چار عدد چی کالی مرج ایک چائے کا چیچ، اور نج رنگ ایک باریک کٹے ہوئے، دھنیا دوکھانے کے پیچ بار یک کٹا ہوا چوتھائی چائے کا پیچی، ٹمک ڈیڑھ چائے کا پیچ ، تیل ایک ، پودینہ کے پتے پندرہ عدد، آئل ایک کپ، چاول آ دھا



کلوا بے ہوئے، ثابت گرم مصالح ایک کھانے کا پنج ، نمک دوچائے کے پنج ترکیب؛ چکن کو سرکہ، یسی لال مرج، بیا گرم مصالح، ادرک یس کا پیٹ، کالی مرچ، اور نخ رنگ اور ڈیڑھ چائے کا چیچ نمک لگا کر تمیں منت کے لیے رکھ دیں۔ پھر فرائنگ پین میں تیل ڈال کرچکن کو میں منٹ کے لئے پکالیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔ آخر میں کو کلے ہے دم دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز پندرہ منٹ فرائی کرلیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہوجا کیں۔ اب ان میں بار یک کٹے ٹما ٹر شامل کریں۔، ساتھ ہی پسی لال مرچ، ہلدی، بیا دهنیا بھی ڈال کراچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ دہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہم امصالحہ شامل کر کے اچھی طرح کم کریں۔ پچرالگ سے چاولوں کو دوچائے کے پچھی نمک اور ثابت گرم مصالح کے ساتھ چی اول ای کر

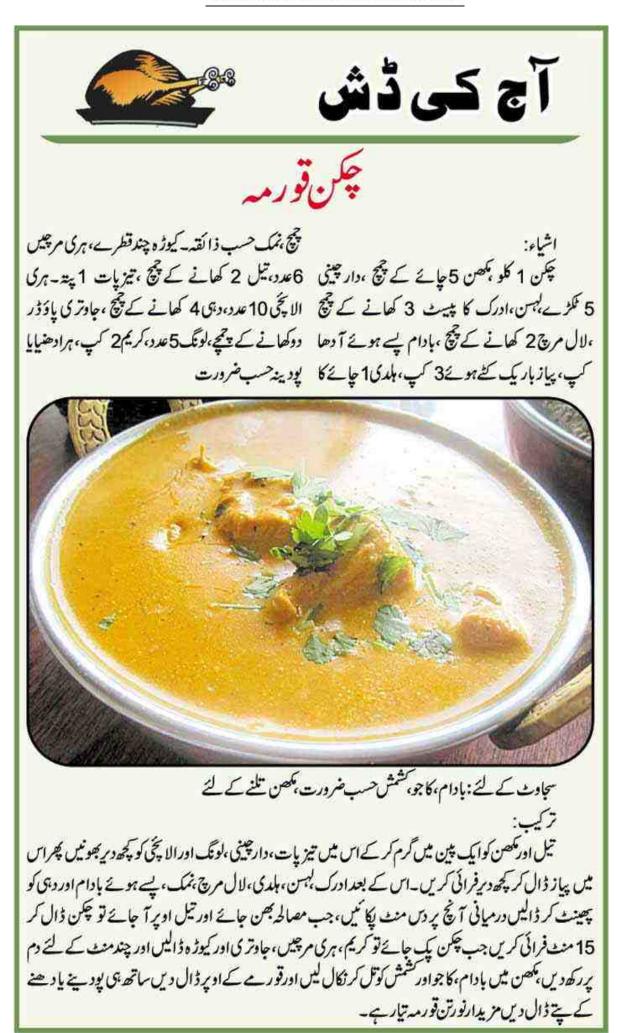


چکن منچورین

اجزاء؛ بون لیس چکن آدھا کلو، پیازایک عدد کیسی آدھا کپ، سویا سوسدو کھانے ک چچی ،کارن فلوردو ہوئی، ٹماٹو سوس آدھی پیالی، پائن ایپل جوس آدھی کھانے کے چچی ،چکن کیوب ملامیدہ ایک کھانے کا چچی ، پیالی ،نمک حسب ذائقہ، سفید مرج ایک چائے کا چچی ، آئل دوکھانے کا چچی سفید سرکہ دو کھانے کے چچی ،ادرک کہس پیٹ ایک



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اورا یک جیچ کارن فلور ملا کرا یک گھنٹے کے لئے رکھادیں اور سٹر افرانی کر لیس۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے ادرک کہن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ملکی بھون لیس۔ اب ٹماٹو ساس، سفید مرچ اور پائن ایپل جوس ڈال کرسوس بنالیس۔ اب چکن ڈال کرتھوڑا سا بھون لیس اور پائن ایپل کیو ہز اور کارن فلور پانی میں گھول کرڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کراچھی طرح کمس کرلیس ۔ چکن منچورین تیار ہے





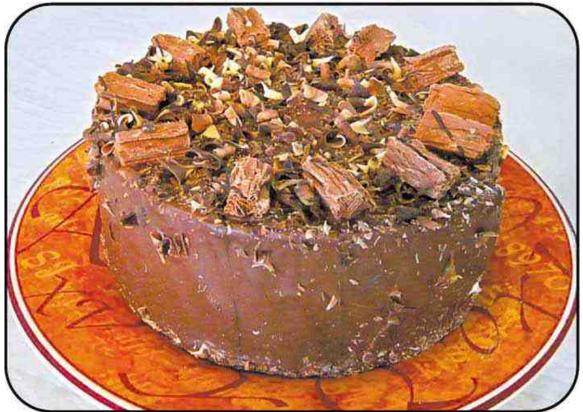


اس میں ادرک کہن پیٹ اور سرخ مرچ پاڈرڈال کر بھونیں۔ دہی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعداس میں ہری مرچ، ہلدی، دصنیا اور زیرہ ڈال کر پکا کمیں۔اب چکن شامل کرکے مزید بھون کیں۔ایک چوتھائی کپ پانی، نمک اور کلوخی ڈال دیں۔، پانی خشک ہوجانے تک پکا کمیں۔لذیذ اور خوش ذا اُحقہ کلوخی چکن تیار ہے، چاولوں کے ساتھ یانان کے ساتھ پیش کریں۔



جاكليك موس كيك

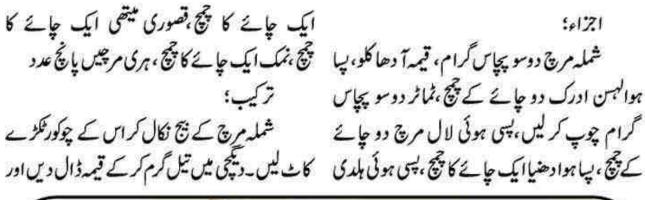
اجزاء: سیخ کے لیے اجزاء؛ انڈے دوعدد، کاسٹر کریم دوسوگرام، جیلیٹن پاؤڈرڈیڈ ھکھانے کا پیچ شوگر دواونس، میدہ ڈیڈ ھاونس، کوکو پاؤڈر آ دھااونس، ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ہیکنگ پاؤڈرایک چوتھائی چائے کا چیچ ،ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح ہیٹ کریں۔ اس میں ونیلا ایسنس آ دھا چائے کا چیچ ،فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پسی شامل کریں اور مزید پھینیٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر چینی دوسوگرام ، چاکلیٹ دوسوگرام ، پھینٹی ہوئی فرایش اور ہیکنگ پاؤڈر کو چھان کیں۔ اس کوانڈول کی آ میزے



میں ڈال کر آہت آہت فولڈ کریں۔ اب اس آمیز کو گریس کیے ہوئے آٹھا پنج کے گول کیک پین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سواسی ڈگری تک گرم اوون میں پیچیں منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر شھنڈ اکریں اور دو سلاکس میں کاٹ لیس۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پسی چینی ڈال کر اچھی طرح چھینٹ لیس۔ اس میں چاکلیٹ کو پکھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کرلیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو کرم میں گھول لیس پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر ولڈ کریں۔ اس آمیز نے کو انڈوں کے آمیز نے میں آہت آہت شامل کریں اور کس کرتے رہیں۔ اس آمیز نے کو انٹنج کے ایک سلاکس پر ڈال دیں۔ پھر آپنج کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فرت کے سال کر فریش کریم سے جا کیں بھوڑ اسا کو یاؤڈ ربھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر ہیں۔

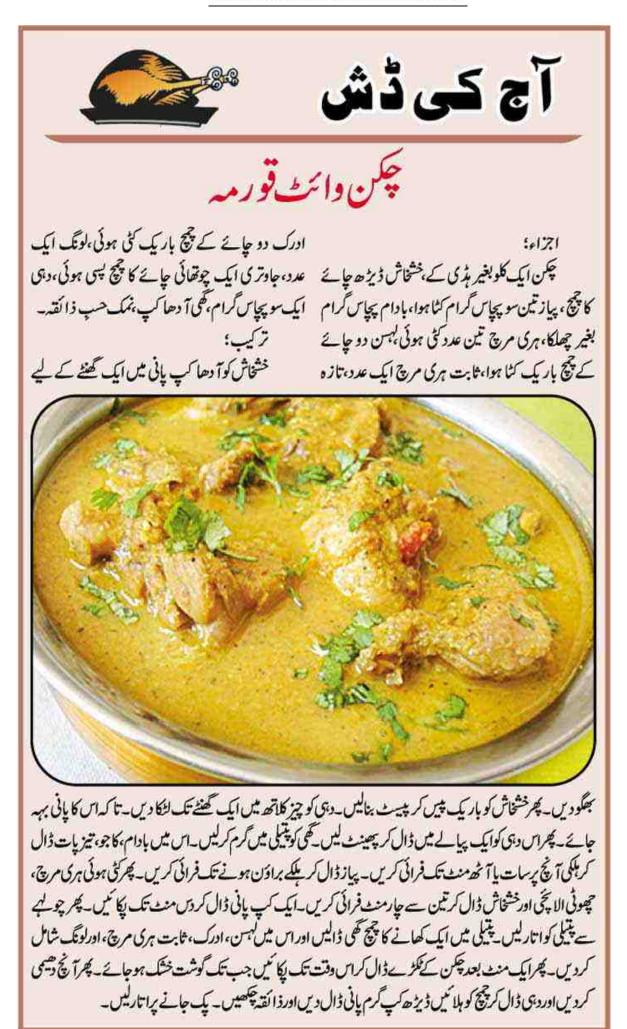


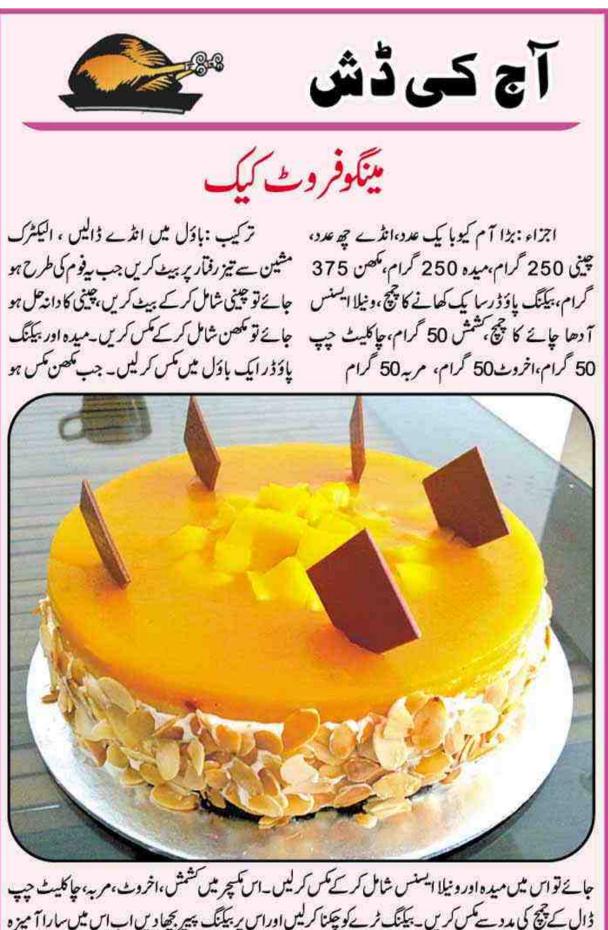
شملهمرج قيمه



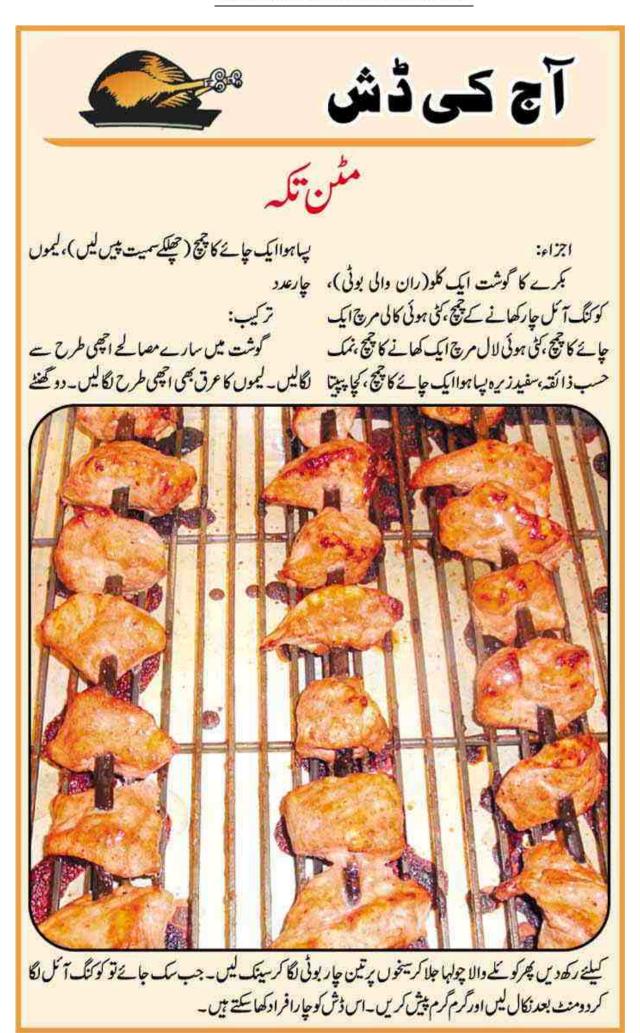


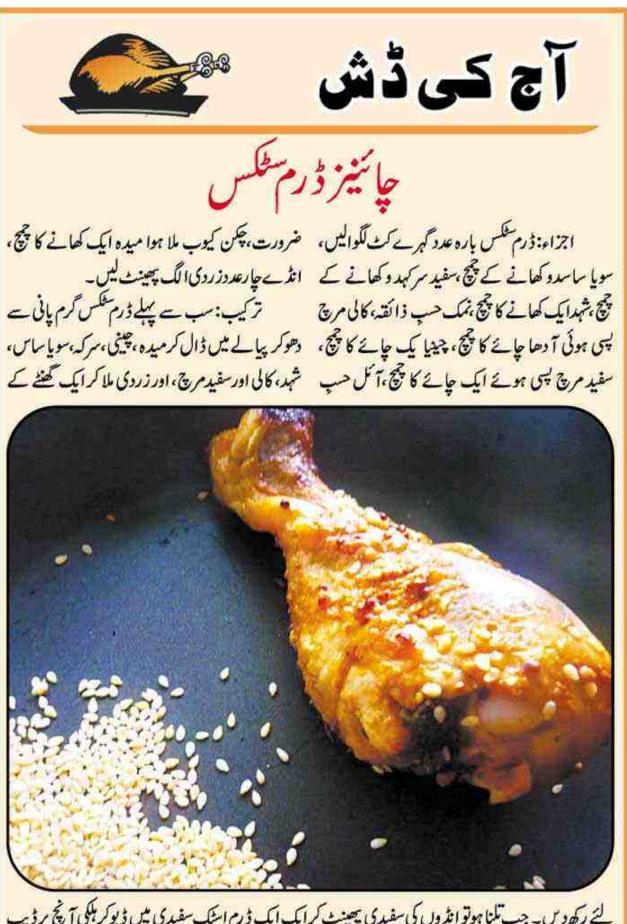
ہلکی آپنچ پراس کا پانی سکھا ئیں اور پھرادرک کہن شامل کر دیں۔اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے پاپنچ منٹ پکا ئیں، جب ٹماٹرگل جا کیں تو آسمیں پسی لال مرچ ، شملہ مرچ ، دھنیا، ہلدی پاؤڈ رمیتھی اور نمک ڈال کر ملا کیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سروکریں۔



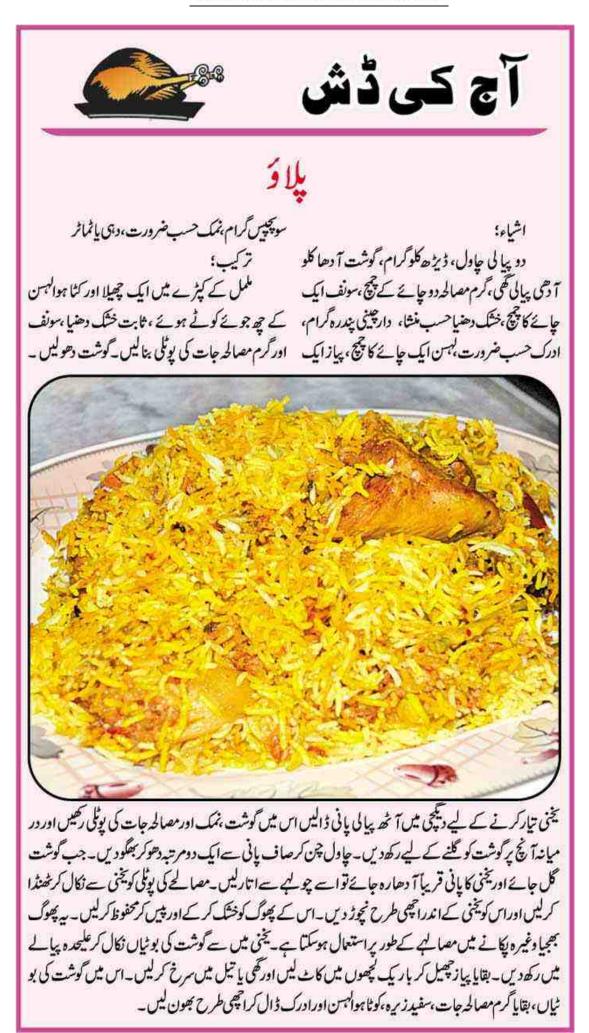


جائے تو اس میں میدہ اور ونیلا ایسٹس شام کر لے مس کریں۔ اس سچریں میں ،احروث، مربہ، چا ہیٹ چپ ڈال کے چچ کی مدد سے کمس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کرلیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھادیں اب اس میں سارا آمیز ہ ڈال دیں اور او پر آم کے کیوب ڈال کر آ ہنگی سے او پرینچ کریں زیادہ کمس نہیں کرنا اسے اودن میں تمیں سے پینٹس منٹ بیک کریں، تیار ہوجائے تو سروکریں۔





لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہوتو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کرایک ایک ڈرم اسٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آئچ پر ڈیپ فرائی کرلیں۔ جب گولڈ نبراؤن ہوجا کیں تو نکال کرشٹو پر رکھ لیں تا کہ چکنائی جذب ہوجائے ،فورا چنگی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدارڈ رم سٹک تیار ہیں۔





شامی کیاب

اجزاء: قیمد آ دھا کلو، چنے کی دال آ دھی پیالی، ہوت آلو چار عدد، انڈے دوعدد، ہرا دھنیا باریک کٹا کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری عکرا، انار داندا یک کھانے کا چچ، پیاز تین عدد چھوٹی مرچ باریک کٹی ہوء چھ عدد۔کو کنگ آ کل تلنے کے لئے باریک کٹی ہوء، ادرک ایک چھوٹا عکرا ، بہن آٹھ حب ضرورت۔ جوے، سرخ مرچ آ ٹھ عدد، نمک حب ذائقہ، اللے



ادرک بہن، لال مرج، کالی مرج، دارچینی، لونگ اور نمک ایک دیکچی میں دوگلاس پانی کے ساتھ بلکی آپنی پر چڑھا دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہوجائے تو ایک کھانے کا چیچ دہی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرج کی چنٹی چیں کراس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملادی، ابلے ہوئے قیمے کو باریک چیں لیں، ابلے ہوئے آلو کا تھر تد ہزا کر اس میں پسی ہوہ چنٹی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کہاب بنالیں، قیمے میں انڈ املا کر اچھی طرح گوندھ کرتھوڑا قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کہاب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا د با



ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پیا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی ہری مرجیں، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑ اسا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈ ی استعال کریں تو زیا دہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعدا سے چھوٹی ہانڈ ی میں پیش کریں۔





میں سیاہ مرچ، بڑی الا پچکی اور لونگ ڈال کر کڑ کڑا ئیں، جب خوشہو آنے لگے تو اس میں مثن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی ہری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آپنج پر بھونیں، جب مثن تیل چھوڑ دیتو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کر کے آپنج ملکی کردیں،10 منٹ تک چکنے دیں تا کہ مثن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے،اب اسے 2 منٹ تک تیز آپنج پر بھونیں اور تان کے ساتھ پیش کریں۔



مرچ، سرکہ اور سویا سوس لگا کر آ دھے سے ایک گھنٹے کیلئے فرنے میں رکھ دیں، آ میزہ بنانے کیلئے انڈوں کی سفیدی پھینٹ کرمیدہ، کارن فلور، نمک اور سفید مرچ ملالیں، اس آ میزہ میں اتنا پانی ڈالیس کہ گا ڑھا پیٹ آ میزہ بن جائے چکن کی بوٹیاں اس میں ڈبوکر پندرہ سے ہیں منٹ کیلئے فرخ میں رکھ دیں، کڑا ہی میں تیل کو درمیانی آ پنچ پرگرم کریں اور چکن تکٹس گولڈن فرانی کرلیں، ٹما ٹو کیچپ یا مایو نیز کے ساتھ پیش کریں۔



نو ڈلزود ھیچکن کڑا ہی

اجزاء؛ ایگ نو ڈلز پیک ، مرغی کا گوشت کلو، چکن مرچ ثابت رہنے دین تمک حسب ذائقہ دبی ایک کپ کڑا ہی مصالحہ ایک پیک ، ٹماٹر کاٹ لیں دو عدد ترکیب ؛ ایگ نو ڈلز کو ایلتے میں 7-5 منٹ کے ، ادرک ، لہسن پیٹ دو کھانے کے چچ ، بیک پارلر ٹماٹو لیے ابال لیں۔ یہاں تک کہ ایک کنی رہ جائے اس کے کچپ ایک کپ ، بیک پارلر چلی سوس ایک کپ آئل بعد چھلنی میں ڈال کرگرم پانی گرا کر شنڈ اپانی گزار دیں حسب ضرورت ، پیازسلائس کاٹ لیس ایک عدد ، ہری اور اس میں ایک کھانے کا چچے تیل ملا کر ایگ نو ڈلز کو ایک



پیالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کرلیں۔ اس میں کہن ، ادرک پیسٹ اور گوشت ڈال کر ہلکا سافرائی کرلیں۔ دہی میں چکن کڑاہی مصالحہ ڈال کر کمس کر کے کڑا بٹی میں شامل کردیں ساتھ ہی اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گلالیں۔ ہری مرچیں اور ٹما ٹر ڈالیس اور مزید تین منٹ تک پکا نمیں۔ اب ایک پین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارلر ٹما ٹو کچپ ، بیک پارلر چلی سوں اور نمک ڈالیس اور ساتھ ہی ایک نو ڈلز بھی ڈال دیں۔ تین منٹ تک اس آ میز بے کو در میانی آ پنچ پر پکا کمیں۔ اس کے بعد اس کم چرکو گوشت کے آ میز ب



چکن نہاری

اجزاء؛ چکن دو کلو، نہاری مصالحہ ایک پیک، کٹی گلو، بغیر چھلالہ سن ایک عدد، بڑی الا پخ چک چار عدد، پانی پیاز ایک عدد، کٹی جری مرج تین عدد، آئل ایک چارگلال، سونف آ دھاچائے کا بچی ، پسی سونٹھ چار کھانے پیالی، ادرک کہ سن کا پیسٹ ایک کھانے کا بچی ، کٹی ادرک کے بچی ، نمک حسب ذائقہ ایک کھانے کا بچی ، دہی تین کھانے کے بچی ، بھتا آٹا چار ترکیب؛ چکن کی بڑی بوٹیاں بنا کمیں اور سیخنی کے کھانے کے بچی ، یخنی کے لیے، مرغی کی ہڑیاں آ دھا کیے ہڑیاں الگ کرلیں۔ اب یخنی کے لیے آ دھا کو مرغ



کی ہڈیاں، سونف، چارگلاس پانی، یسی سونٹھ، بڑی الا پحکی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلالہ سن ڈال کر ہلکی آ پنج پر پکا میں جب وہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دیچھی میں تیل گرم کر کے کٹی پیاز تل کر سنہر کی کریں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ جب پانی شک ہوجائے تو اس میں نہاری مصالحہ، دبھی اور ادرک کہ ن کا پیٹ شامل کر کے پارٹج سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد یخنی ڈال دیں۔ جب وہ پکنے لگے تو آئے کوتھوڑے سے پانی میں گھول کرتھوڑ اتھوڑ اکر کے نہاری میں ڈالیتے جائیں اور لکڑ کی کا چچے چلاتے رہیں۔ اس کے بعد کٹی ادرک روگریں۔ ساتل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل او پر آجائے تو تیں زمان کے ساتھ



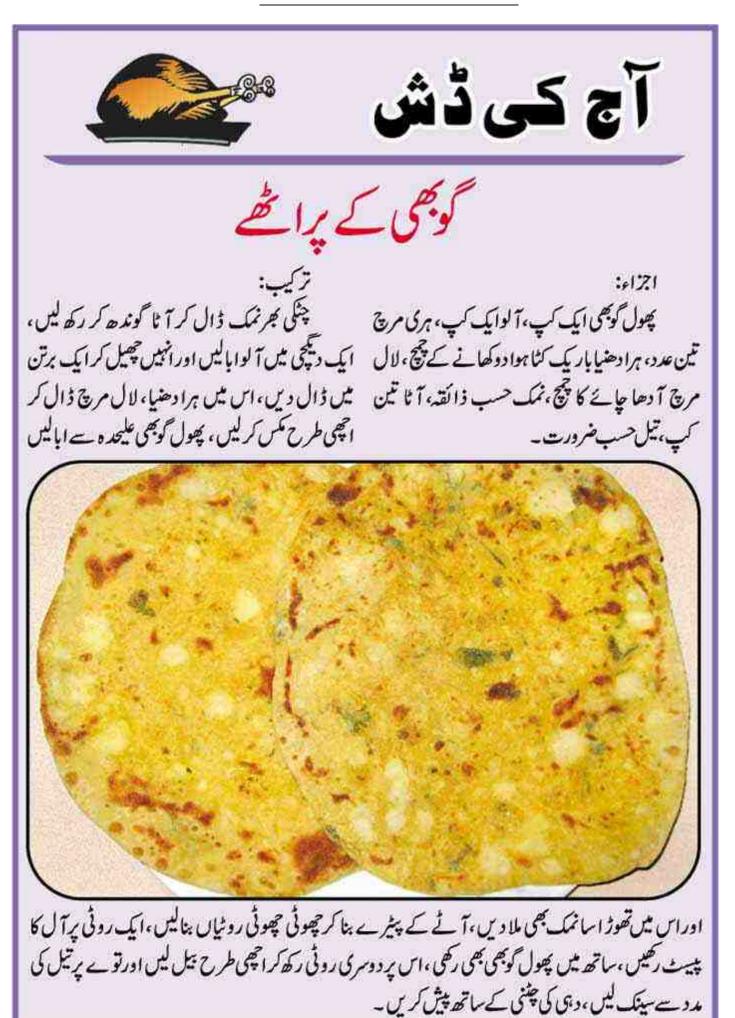
مرج ڈال کر فرائی کریں نمک مرچ اگر ضرورت ہوتو ڈالیس پھر ٹماٹر ڈالیس اور بھونیں پھراس مصالح میں گوشت اور سبز یوں کو شامل کردیں اس کے بعد لیموں کارس شامل کرکے چاٹ مصالحہ چھڑ کیس اورا یک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کردم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیارہے۔



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کرایک تھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہوتوا نڈوں کی سفیدی پیچینٹ کرایک ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آئچ پرڈیپ فرائی کرلیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہوجا نمیں تو نکال کرٹشو پر رکھ لیس تا کہ چکنائی جذب ہوجائے، پھرچنگی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔



سلائس رکھیں اور او پر سے دودھ ڈالیں تا کہ سلائس ڈوب جائیں۔اسکے او پر بادام ، پستہ اور الا پُخَی پاؤ در چھڑک دیں۔اب برتن کواوون میں یا ہلکی آپنچ پرگرم کریں، جب دودھ خشک ہوجائے تو اتارلیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام ، پستہ موٹا موٹا کوٹ کربھی ڈال کرسروکریں۔



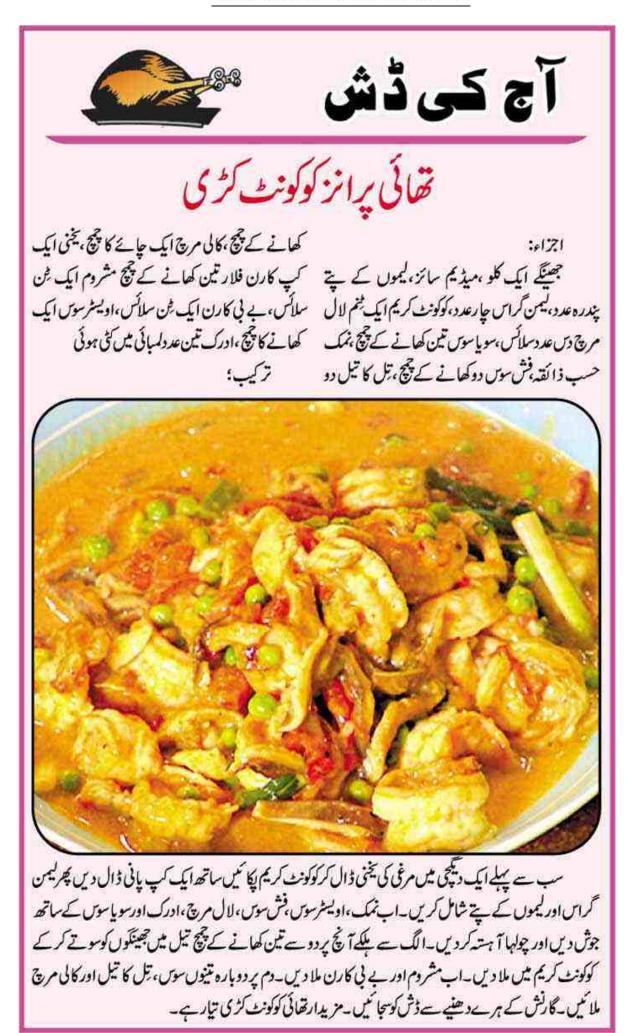


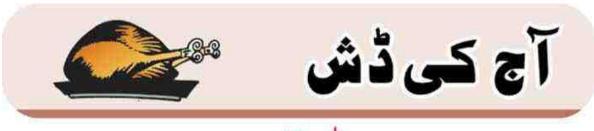
منجورين كوفنة

اجزاء؛ قیمد آ دھاکلو، ہری مربع دوعدد باریک کن کے پنج باریک کن ہوئی ہوئی، کالی مربع ایک چائے کا چنج ، سرکد ایک کھانے کا سوس کیلئے؛ کو کنگ آئل آ دھا کپ، ادرک دو چنج ، ادرک ولہ ن کا پیٹ ایک کھانے کا چنج ، نمک آ دھا چائے کا چنج ، میدہ دوکھانے کے چنج ، کارن فلاردوکھانے سوس دو کھانے کے چنج ، کچپ آ دھا کپ، سفید مربع کے چنج ، سویا سوس دوکھانے کے چنج ، کارن فلاردوکھانے سوس دو کھانے کے چنج ، کچپ آ دھا کپ، سفید مربع

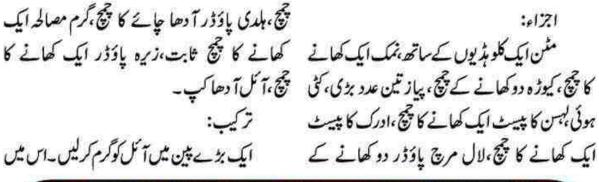


کھانے کے پیچی ، پانی ڈیڑھ کپ ترکیب ؛ قیمہ چو پر میں پی کراس میں باریک ٹی ہری مرچ ، کالی مرچ ، سرکہ، ادرک ولہن کا پیٹ ، نمک، میدہ، کارن فلور، سویاسوں اور باریک ٹی ہری پیاز ڈال کراچھی طرح مکس کریں۔ پھراس آمیزے سے کوفے بنا کر گرم آئل میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کرلیں کہ گولڈن براؤن ہوجا کیں۔ پھرانیوں نکال کرالگ رکھ لیں۔ کڑا ہی میں آئل گرم کرکے کٹا ہوالہین فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوتے ہری پیاز کے پتے ڈال کردومنٹ مزید فرائی کریے کٹا ہوالہین فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوتے ہری پیاز کے بتے ڈال کردومنٹ مزید فرائی





مثن قورمه





پیاز کوسنہ راہونے تک تلیس پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ ای آئل میں کہن اور ادرک کا پیپٹ شامل کر کے دومنٹ تک تلیں۔ اب لال مرج پاڈر اور ہلدی پاؤڈ رشامل کر کے درمیانی آٹی پڑ میں سینڈ تک تلیں اب گوشت شامل کریں اور تیز آٹی پر پانچ منٹ تک تلیں \_ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کیا بال لیں ۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل کریں۔ ڈھک کر ہلکی آٹی پر ایک گھنٹے تک پکا کیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹا کیں پھر زیرہ اور دھنیا پاؤڈ رشامل کر کے چند منٹ تیز آٹی پر پکا کیں۔ پیاز کوشین میں گرائنڈ کر لیں اس سے زم ہوجائے گی۔ اس کو برتن



مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑ کڑانے لگے توپیں کررکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چارے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر اچھی طرح ملا ئیں اور ڈھک کر درمیانی آ پنچ پراتن دیر پکا ئیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر پانچ منٹ تک ملکے چولہے پر پکانے کے بعدا تارلیں۔ ہرادھنیااور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سروکریں۔



د یکی بریانی

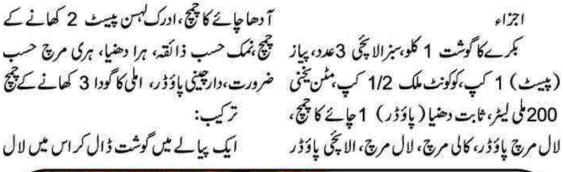
اجزاء؛ گوشت ایک کلو ، بلدی آ دحا جیچ ،، باریک کٹی ہوئی ہری مرجیس ثابت چھ عدد دھنے کی گڈی چادلا یک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا بچی ، گلی ایک کپ ایک عدد ، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ ادرک لہن کا پیٹ ڈیڑھ جیچ ، پیاز عدد در میانی باریک کٹی کیوڑہ ایک چائے کا بچی گرم مصالدایک چائے کا بچی ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ جیچ پہا ہوا چاول آ دھا چائے تر کیب ؛ گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز ادرک کہن کا کا کا بچی ، ٹماٹر باریک کٹے ہوچار عدد ، دہی ایک پاؤا درک سیٹ ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ کسی ہوئی



،،بلدى، اورنمك ڈال كرگوشت كوگلاليس اور ڈيڑھ كپ جتنى يخنى بچاليس، اب اسكوتھنڈا ہونے ديں پھراى پٽيلى ميں گوشت اور يخنى كے او پرتھى ڈاليس اور دہى ميں زرد ہے كارنگ ملاكرا چھى طرح چھينٹ كروہ بھى اسكے او پر ڈال ديں ساتھ ہى كٹى ہوئى اردك لمبائى ميں كٹى ہوئى ہرى مرچ دھنيا پودينا كٹا ھوا گرم مصالحہ پيا ہوا چھڑك ديں پھرا بلے ہوئے چاول پھيلا ديں او پر سے پيا ہوا جائفل، كيوڑہ دائر تھوڑا سا دزرد ہے كارنگ اور كھى ڈال كر ڈھك ديں تھرا بلے ہوئے تيزر كھيں پھرشيم بن جائے تو آخچ ہلكى كر كے 15 منٹ دم پر كھوديں مزيدارد يكى بريان تي رو ان کر



املى مرچ مڻن مصالحہ





مرچ، کالی مرچ، الا پخی، دارچینی پاؤڈر، بیا ہوا دھنیا اور المی کا گودا ملا کر کم کریں اور 2 سے 4 گھنے تک رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل ڈال کر کم کریں اور کہن ادرک کا پیٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر لیس۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالح شامل کر کے تین سے چار منٹ تک بھون لیس۔ اب یخنی شامل کریں اور تیز آ پنج پر پکا نمیں اور گوشت گلالیں پھر کو کونٹ ملک اور الا پنج پاؤڈر ڈال کر چکنے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور تیل او پر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر پچھ منٹ مزید پکا کمیں۔ تھوڑی دیر تک مزید ار ڈش تیا رہے۔

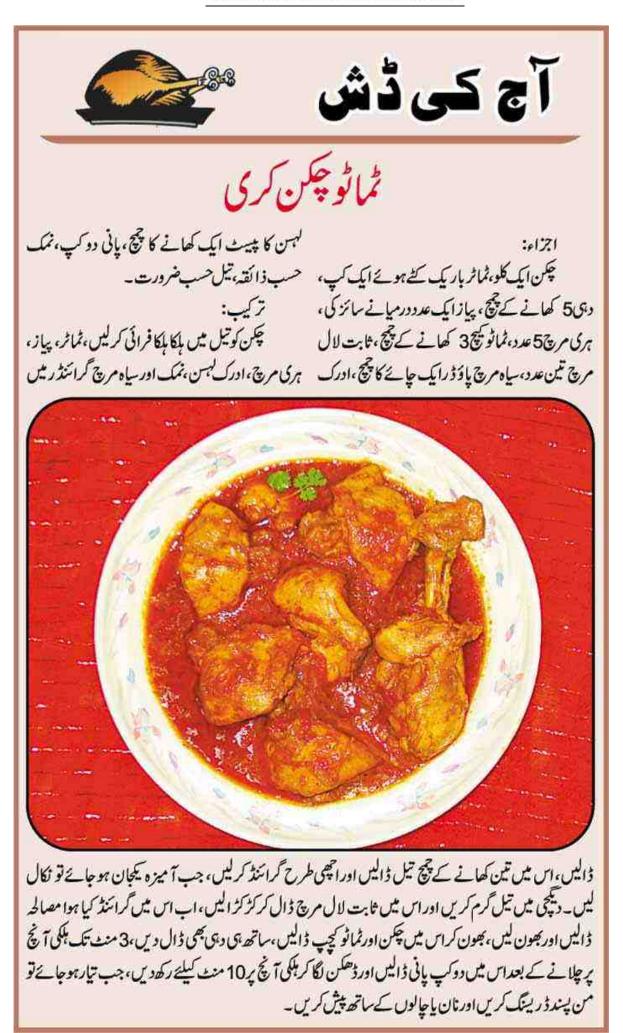


تین سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو سنہرا فرائی کرلیں۔اورک بہن ڈال کرایک سے دومنٹ ہلکا سافرائی کریں اور چکن ، ہری مرچیں ، کالی مرچ ،اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آئچ پرچکن کا اپنا پانی خشک ہونے تک پکا ئیں ۔چکن میں گیہوں ملا کرنمک شامل کرلیں ۔ پندرہ سے ہیں منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آ پنچ پر پکا ئیں اور اور چو لیے سے اتارلیں۔ادرک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



اور پیاز ملک براؤن کر کیں، اب اس میں ہرچ مرچ، سیاہ مرچ، لونگ، سیاہ الا کچی اور سبز الا کچی ڈال کر تھوڑ دیر بھونیں، اس کے بعداس میں دھی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصالح میں حل ہوجائے تو اس میں مٹر ڈالیس اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیکچی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں حیاول ڈال دیں، آئچ تیز کر دیں تا کہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آئچ دھیمی کر دیں اور حیا ولوں کو دم پرلگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آئچ پر دم پرلگانے کے بعدا تارلیں، چکن یا رائے کے ساتھ پیش کریں۔





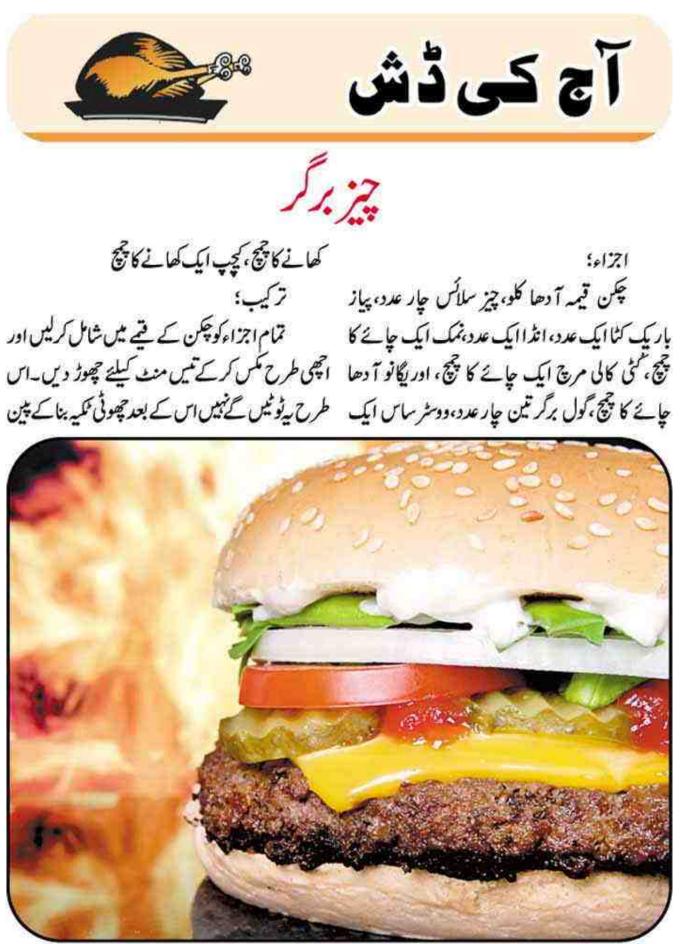


اس میں چینی شامل کردیں، پھراس اے12 منٹ پکا نیں اور گاڑھا کرلیں اس کے بعدوہ بولز شامل کرلیں اس رس ملائی کے ساتھ 5 منٹ پکا نیں اور شفنڈ اکرلیں ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام گارش کریں اور سروکریں۔

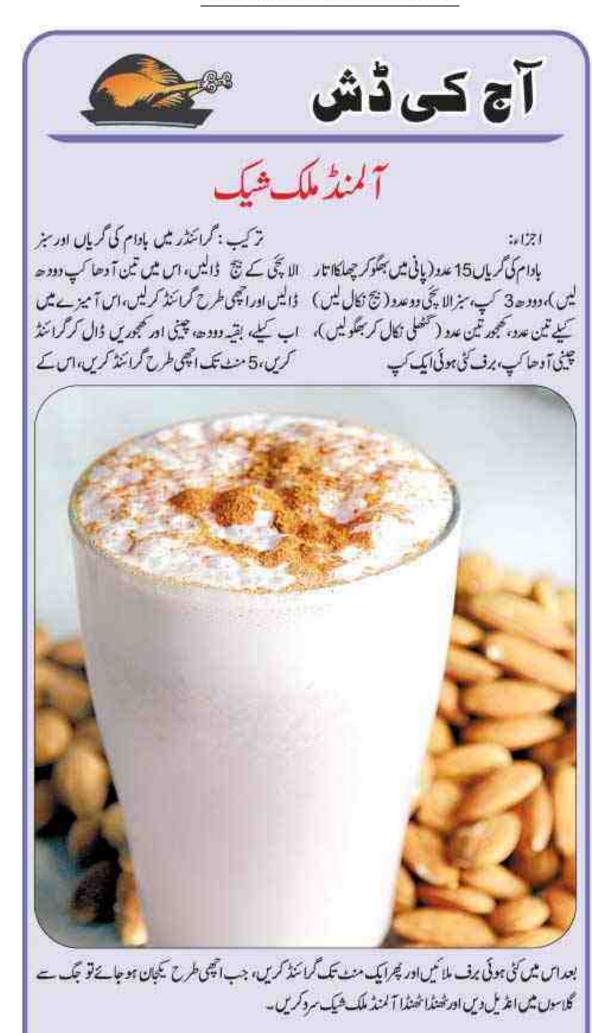


درمیان میں تیار گریوی ڈال دیں۔ پھر باریک کٹی ہری مرج اور کٹا ہراد حفیا چھڑک کر پیش کریں۔





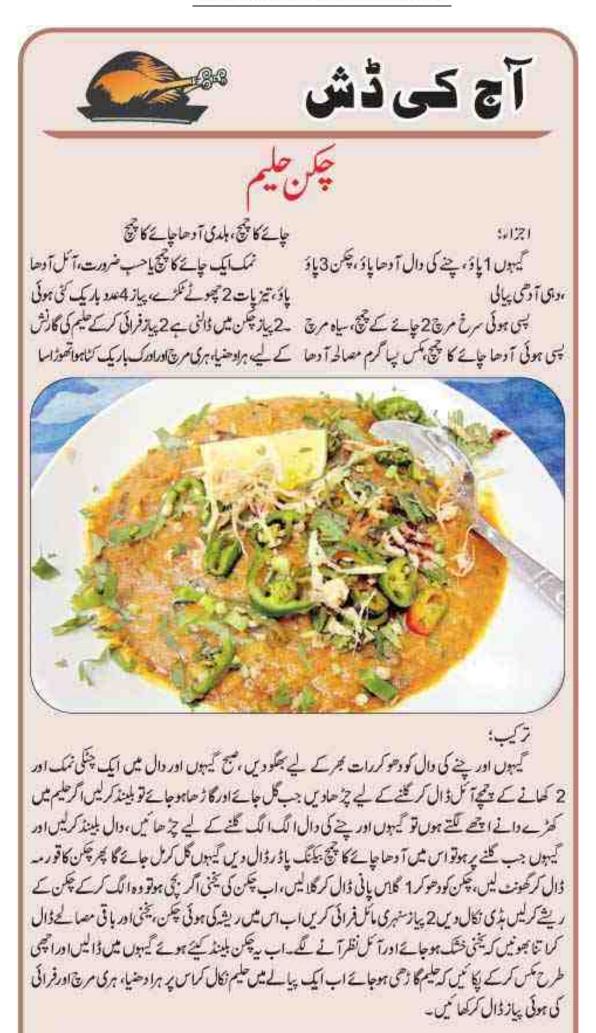
میں فرائی کرلیں۔ برگربھی سینک لیں۔اب برگرکےاو پر چکن کہاب،اونین رنگ، چیز سلاک ،سلاد کا پتااور پھر دوسرا برگر بن رکھ دیں۔اونین رنگزاور فرنچ فرائز کے ساتھ سروکریں۔

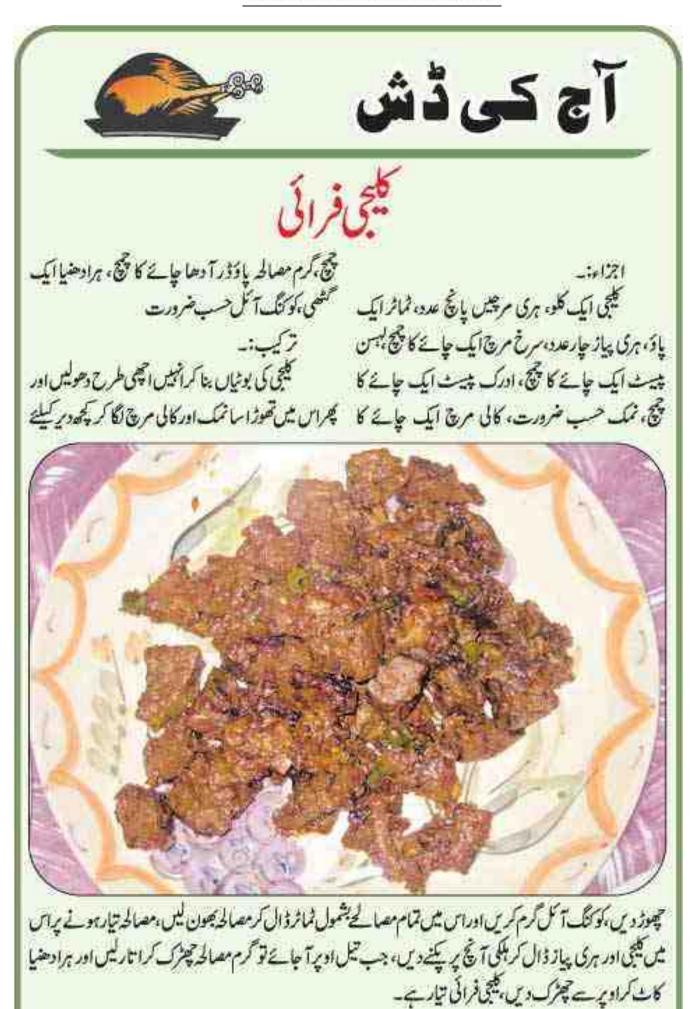






لچا یں، مرحیاں رہے وہ پرا ک شہودرندا ک لک میں چرہتے ہا جا ہے دوں ک کرے ہوتے چاہد سے بھون لیس تا کہ آگل ادیر آجائے اب چا ہیں تو ہرے دھنیا ہے کا رکٹن کرلیں۔







مزيد كتب پڑھنے کے لئے آن بنی وزٹ كريں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزاء: چاول المبل مرج، باریک کتی ہوئی 2 پیالی، شملہ مرج، باریک کتی ہوئی 2 پا چاول المبلے ہوئے تین پیالی، تمک حب 3 مدد، اجوائن، آ دھا چائے کا تی کتی کا کتی ہوئی ذائقہ لبسن ۔ کیلا ہوا2ت 3 جوے، پیاز باریک کنی آ دھا چائے کا تی ، اولیوا کل 2 کھانے کے تی ۔ ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کئے ہوئے 3 عدد، ترکیب؛ زیتون، پاریک کٹے ہوئے آ دھی پیالی مشردم، باریک، فرائنگ پین میں اولیوا کل کو ہلکا ساگر کر کے لبس



اور پیاز کوذرا سازم ہونے تک فرانی کریں۔ پھراس میں شملہ مربق ڈال کردو سے تین مند تک فرانی کرلیں۔ ٹماٹر مشروم اورزیتون بھی شامل کردیں۔ ذرای آیٹی تیز کرک3 سے 4 مند تک فرانی کرنے کے بعد چاول شامل کردیں۔ تیز آیٹی پر فرانی کرتے ہوئے نمک، کالی مربق اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں کمس ہوجا تیں اور چاولوں سے خوشہو آنے لگھتی چولیہا بند کردیں، اور گرم کینیش رائس کے مزے لیں۔



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیازگل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پین میں آئل گرم کر کے اس میں ساسیجز کو ڈال کر فرانی کریں۔ جب یہ براؤن ہوجا نمیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سانیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے او پر مسٹر ڈ پیسٹ (mustardpaste) ، چلی گارلک ساس (chiligarlicsauce) ، مایو نیز (mayonnaise) ، کھیرا، کال مرج پاؤڈر، نمک اور سر کے والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی تی مایو نیز (mayonnaise) ، کھیرا، کال اس کے او پر چلی کیچپ (chilliketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پیتہ ڈال کر اس بریڈ رول (breadroll) کو بند کردیں۔ مزید ار مان جن سینڈ وچ تیار ہیں۔



دیں۔ دیکچی کامند آٹے سے بند کردیں اور نیچلکڑیوں کی آپنی جلادیں۔ جب تھی کی آ واز آنے لگے تو سمجھ لیس کہ دبی خشک ہو چکاہے۔ نیچ آ گ کم کردیں اورا نگاروں پر دَم دیں۔ دیکچی کا ڈھکن کھولیں اور بقید تھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے او پرا نگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیارہے۔ رائے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔



بیکنگ پاؤڈرملا کر بیٹر تیار کرلیں۔ونگز کواس آمیزے بیٹر میں آ دھے گھنٹے کے لیے میری نیٹ کردیں۔اس کے بعد تیل گرم کریں اورونگز کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کرلیں۔ جب میہ گولڈن براؤن 'ہوجائے تو کھیرا، ٹماٹراور سلاد کے پتوں کے ساتھ سروکریں۔



اب ایک انڈہ، پسی لال مرچ ، کمکی کا آٹا، باریک کٹی ہری مرچ ، اناردانہ، کٹی کالی مرچ ، باریک کٹا ہوا یودینہ، کٹی لال مرج، ہمک اور یے ہوئے مصالح قیم میں ملاکر گوندھیں اور آ دھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریخ میں رکھ دیں تا کہ اناردانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کوفرائی کر کے بیٹر میں شامل کرلیں۔ اس کے بعدایک بڑے فرائنگ پین میں تھوڑ سا تیل گرم کرلیں۔ چپلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں ۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آپنچ ہلگی *کر* دیں۔ پھر ذرازیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑار کھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھرتل لیں ۔ تواہے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تا کہ چکنائی جذب ہوجائے ۔ آخر میں دہی کےرائتے ،چنٹی اور گرم نان کے ساتھ سروکریں۔